44e ANNÉE. - Tome LXXXVII N° 2267 Paris, 9 Décembre 1937

REVUE DE VITICULTURE

PRINCIPES DIRECTEURS CHOISIS POUR LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE ALLEMAND

La viticulture allemande a rencontré, depuis une vingtaine d'années, de sérieuses difficultés, dues surtout aux frais occasionnés par le traitement des vignes, placées sous un climat moins propice que celui des régions méridionales.

Le budget des viticulteurs allemands est très fréquemment déficitaire ; les traitements contre les maladies coûtant, à eux seuls, chaque année à la viticulture 20 à 50 millions de marks. En outre, la viticulture allemande doit tenir grand compte des menaces du phylloxera, du fait qu'un tiers seulement de son vignoble est reconstitué en vignes greffées sur porte-greffes résistants.

On comprend dès lors que les conseillers de la viticulture organisée aient recommandé la recherche de plants nouveaux, résistant aux maladies cryptoganiques aussi bien qu'au phylloxéra, et se soient appuyés surtout sur l'hybridation et la sélection dirigées.

Après un voyage en Allemagne, en 1935, l'un de nous, instruit de l'importance des travaux poursuivis outre-Rhin dans ce domaine, fit une première Communication à la Ligue nationale de Lutte contre les ennemis des cultures (1), dans laquelle il indiqua quelles étaient les bases scientifiques sur lesquelles l'œuvre de reconstitution viticole s'appuyait (2). Ces bases scientifiques sont les mêmes que celles qui ont été utilisées il y a cinquante ans en France. Il y a pourtant une différence très sensible dans les méthodes choisies pour atteindre le même but.

Il semble bien que, par principe, on a voulu chercher mieux que ce qui a été obtenu dans les pays latins, où, pourtant, des expériences d'un demi-siècle ont permis de recréer un vignoble au moins aussi productif que l'ancien et donnant des produits de qualité au moins égale. C'est surtout en ce qui concerne la lutte contre le phylloxéra que l'on a voulu innover. Faisant table rase des conclusions des travaux étrangers antérieurs, on a commencé une expérience de très grande envergure, qui n'était possible qu'en présence d'une organisation disciplinée de la viticulture nationale, mais dont les résultats définitifs ne semblent pas encore acquis. On se demande s'il n'aurait pas mieux valu porter tous ces efforts vers l'amélioration des méthodes qui ont donné, en France, en premier lieu, des résultats tout de même satisfaisants.

Il faut tenir compte ici de la rigueur du dirigisme appliqué en Allemagne depuis déjà bien longtemps. Les stations viticoles ont une influence de premier ordre Outre-Rhin, Elles sont largement financées et bien outillées par l'Etat,

(1) *Bulletin agricole*, novembre-décembre 1935.
(2) Voir aussi *Revue*, n° 2.154, p. 229.

ce qui leur permet de travailler sur une échelle tout autre que les stations de n'importe quel pays viticole. Leur autorité est d'ailleurs incontestée.

En 1930, Erwin Baur demandait 50.000 marks par an pour les recherches à entreprendre. Avec une telle organisation et une telle somme à sa disposition, il disposa de bases solides pour commencer ses travaux, points de départ de la technique que nous allons faire connaître.

***

Voyons quelles sont les méthodes choisies par les dirigeants de la reconstitution du vignoble allemand ?

Trois techniques différentes sont employées à la création de cépages nouveaux résistants, toutes basées sur les recherches génétiques d'Erwin Baur (1).

I. — SÉLECTION DES LIGNÉES PURES DE VITIS VINIFERA, OBTENUES PAR VOIE SEXUELLE. — Nous savons que nos cépages français n'ont pas de caractères héréditaires fixés. Si on sème les pépins d'un Pinot ou d'un Cabernet, la plante née du semis nè ressemble que très rarement à ses parents ; autrement dit, le plant né d'un pépin de Pinot n'est pas souvent capable de donner le même vin excellent que celui de la souche d'origine. C'est, d'ailleurs, une des principales raisons pourquoi nous multiplions nos cépages par greffes et boutures, c'est-à-dire, par voie asexuelle. Autrement, on pourrait s'attendre à bien des surprises désagréables.

Les Allemands, en partant de ce principe que les caractères héréditaires des vitis vinifera ne sont pas fixés, espèrent faire apparaître parmi les descendants des Riesling et Sylvaner, par exemple, des cépages qui joindront à la bonne qualité de leurs parents, une meilleure résistance aux cryptogames.

Au point de vue pratique, on procède de deux façons différentes :

a) On fait une fécondation artificielle entre deux Sylvaner ou deux vignes de même cépage ; on obtient ainsi un Vinifera pur (au point de vue génétique) par multiplication sexuelle. Ce *nouveau cépage* peut présenter des qualités particulières en ce qui nous intéresse pratiquement.

b) On fait une fécondation artificielle entre un Riesling et un Sylvaner, ou entre deux cépages différents, appartenant au vitis vinifera, obtenant ainsi des *viniferas nouveaux*, mais purement européens.

Les plantes obtenues de cette manière ont aujourd'hui 3 ou 4 ans. On ne sait évidemment rien encore de la qualité des fruits qu'elles donneront ; mais, dès aujourd'hui, les descendants de ces vinifera manifestent une différence très sensible, et même énorme, en ce qui concerne leur résistance aux cryptogames. Quelques-uns sont aussi résistants que beaucoup de bons producteurs directs. A Müncheberg, nous avons vu en plein champ des souches non sulfatées, qui ne montraient que des traces de mildiou. Il va sans dire que les génétistes allemands espèrent trouver parmi ces plantes, douées d'une bonne résistance, mais qui sont pourtant des Vitis vinifera, quelques sujets qui suffiront aux exigences, au point de vue de la qualité des récoltes. Très sagement, on évite d'orienter la sélection vers l'augmentation des rendements en volume.

(1) Einführüng in die Vererbungswissenschaft (Introduction à la Génétique). Erwin Baur, 1930, Berlin.

II. — CRÉATION ET SÉLECTION DES HYBRIDES DE LA GÉNÉRATION F_2. — Le principe est le suivant : on admet que les hybrides actuels sont, dans la plupart des cas, d'une qualité inférieure, soit que leur vin ait moins de valeur, soit que la résistance des souches aux maladies se révèle insuffisante. En outre, les hybrides créés ailleurs sont pour la plupart des cépages à vin rouge, alors que le consommateur allemand préfère les vins blancs ; des raisons de même ordre expliquent le rôle principal attribué, dans les hybridations allemandes, au Riesling.

Les hybrideurs précédents se sont presque tous adressés à des cépages de la première génération (F_1) dont les caractères restent les mêmes si on recourt exclusivement à la multiplication végétative. Les hybrideurs allemands, au contraire, s'adressent à la génération F_2, car ici les caractères des parents se disjoignent.

On sait que la résistance aux parasites, d'une part, et la qualité, d'autre part, dépendent d'une multitude de facteurs qui, tous individuellement, suivent les lois de Mendel lors de leur transmission. Dans la première génération (F_1), seuls les caractères dominants seront apparents dans l'hybride ; les caractères récessifs, par contre, qui peuvent être les caractères désirés, resteront latents, masqués par les caractères dominants correspondants. Si on croise, de nouveau, deux sujets de la génération F_1 entre eux, il se peut qu'un certain nombre de plantes possèdent deux fois le facteur récessif qui apparaîtra, du moment que le caractère dominant correspondant ne sera plus représenté.

Cette seconde génération F_2 pourra compter quelques plantes qui posséderont à la fois, à l'état apparent, certains bons caractères de chacun des grands-parents. On comprend dès lors l'intérêt capital que l'hybrideur trouve à s'adresser à la génération F_2 (1).

Baur a calculé qu'il faudrait peut-être cultiver près de 5 millions de vignes issues de la génération F_2 pour voir apparaître l'hybride idéal recherché. En plantant chaque année 200.000 boutures, il faudrait vingt-cinq ans pour arriver au résultat voulu.

On se demande, naturellement, si les espérances des chercheurs allemands ne sont pas illusoires et si les facteurs qui déterminent la bonne résistance d'un cépage ne sont pas liés aux facteurs qui déterminent la mauvaise qualité (en d'autres termes, plus génétiques, si beaucoup de ces facteurs ne sont pas fixés, *linkés* sur le même chromosome).

Il serait alors impossible de trouver un cépage ou un sujet qui alliera à la grande résistance d'un cépage américain la bonne qualité des fruits d'un vinifera.

Les hybrideurs allemands sont certains, d'après les recherches génétiques entreprises déjà par eux, que la qualité des raisins et la sensibilité aux maladies ne sont pas des caractères liés indissolublement. On a donc le droit d'espérer qu'on obtiendra un jour le cépage idéal qui satisfera à toutes les exigences.

(1) En réalité, cette transmission des caractères en F_2 est bien plus complexe que nous ne le disons, sous une forme très approximative, mais suffisante ici, étant donné l'objet de cette note (P. M. et L. S.).

III. — Recroisement des hybrides avec leurs parents européens. — Indépendamment des deux procédés exposés ci-dessus, on emploie le recroisement des hybrides F_1 par l'un des parents, l'européen. On choisit des hybrides F_1 ayant déjà une bonne résistance aux différentes maladies, mais qui ont une qualité des fruits insuffisante. En les recroisant avec leur parent européen on espère qu'ils transmettront leur résistance et que le parent européen transmettra à sa descendance la bonne qualité des raisins. Ce sont les hybrides *de retour*.

La prévision des résultats à attendre de ce procédé exigerait, elle aussi, un exposé détaillé des règles de la Génétique, qui nous ferait sortir de notre sujet. Nous nous bornons ici à signaler seulement le principe sur lequel on peut fonder une nouvelle lignée d'hybrides de valeur, principe sur lequel s'appuient également les chercheurs d'Outre-Rhin.

***

Importance et aspect particuliers du problème phylloxérique en Allemagne

Au nombre des problèmes relatifs aux parasites que la viticulture allemande espère résoudre par les techniques précédentes, il faut compter la question phylloxérique. Celle-ci joue un rôle très important pour la création de nouveaux cépages en Allemagne.

Ce pays est encore loin derrière les pays latins en ce qui concerne la reconstitution du vignoble sur porte-greffes américains. Il n'y a guère qu'un tiers du vignoble, avons-nous dit, qui ait été planté en vignes greffées. Comme l'un de nous l'a déjà indiqué en 1935, les savants allemands ont profité des expériences françaises pour choisir leurs porte-greffes. On trouve beaucoup de nos porte-greffes dans le vignoble allemand (Riparia × Rupestris 101 ^{14}, 3.306 et 3.309 ; dans les sols chlorosants, les hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, etc.) et à côté de ces cépages, les porte-greffes autrichiens ou hongrois, Teleki-Kobber 8 B et 5 BB, etc. Mais aujourd'hui, les recherches s'orientent dans une tout autre voie. On semble ignorer en Allemagne que nous considérons, en France et ailleurs, que le problème phylloxérique est convenablement résolu par le greffage et les savants allemands reprennent le problème en s'orientant dans la voie de l'hybridation abandonnée depuis longtemps par les dirigeants latins.

Même la biologie de l'Insecte, si bien étudiée par de nombreux entomologistes français et italiens, fait l'objet de travaux considérables du Pr Börner de Naumburg, qui s'est acquis une grande notoriété. Il est arrivé à isoler plusieurs biotypes phylloxériques dont chacun est adapté à une variété spéciale de vigne. Börner veut qu'on exige, pour n'importe quel porte-greffe employé, qu'il résiste à chacun de ces biotypes. Un cépage qui ne satisfait pas à cette exigence est considéré comme indésirable ; il est rayé de la liste des porte-greffes autorisés. La présence de galles sur les feuilles est, elle-même, considérée comme un défaut non négligeable du porte-greffe étudié. Or, nous savons que le système radiculaire d'un porte-greffe qui porte des galles sur le feuillage peut être parfaitement indemne de lésions phylloxériques. Sans doute la crainte de dissémination de l'insecte par les gallicoles a-t-elle dominé, en cette affaire, les autres considérations techniques.

Comme le nombre des porte-greffes qui satisfont aux règles fixées par Börner est extrêmement limité, il est compréhensible qu'au lieu de s'adresser au greffage, les viticulteurs allemands cherchent la solution dans la création de nouveaux cépages, à cultiver francs de pied, obtenus par les méthodes qui précèdent. Il y a autant de raison d'espérer trouver l'hybride résistant à tous les biotypes de Börner et aux autres parasites en même temps, qu'il y en a de trouver un hybride-greffon résistant et de bonne qualité de fruits. Börner affirme, en effet, qu'il n'a pas rencontré de cépage qui soit attaqué par tous ses biotypes ; en augmentant le nombre des combinaisons, il est mathématiquement possible de rencontrer, réunis dans la même vigne, la résistance phylloxérique absolue et les autres caractères exigés.

En attendant la découverte de l'hybride producteur-direct idéal, recherché par les méthodes qui précèdent, la création et la sélection de nouveaux hybrides greffons, et de porte-greffes germano-américains bien adaptés aux sols allemands sont poursuivies parallèlement.

***

Quels sont les résultats aujourd'hui acquis par la viticulture allemande ? Depuis 1928, les trois méthodes de création de nouveaux cépages par hybridation ont été appliquées. Les plantules venant des pépins sont élevées en serre à 25° C. Dès l'apparition de la troisième feuille, on les infecte avec du *Plasmopara viticola* et celles qui résistent à ce traitement sévère sont plantées dans les champs. Là, on les garde pendant deux ou trois ans sans sulfatage et on fait une seconde sélection. Les cépages ainsi choisis sont soumis à des épreuves très rigoureuses en ce qui concerne la résistance au phylloxéra. La méthode d'épreuve est celle qui fut employée à Montpellier pour mesurer la résistance des porte-greffes.

C'est à ce moment que la collaboration des stations viticoles entre en jeu. Les premiers essais sont effectués à Müncheberg près Berlin, à l'Institut Kaiser Wilhelm, c'est-à-dire dans une région non viticole, où l'on peut expérimenter en grand sans risquer d'infecter le vignoble environnant par les germes de maladies. Après une première sélection qui n'envisage que la précocité et la fécondité, on envoie les cépages retenus, dans les autres stations qui, elles, sont établies au centre de vignobles réputés, et c'est à Naumburg sur la Saal que la résistance phylloxérique est éprouvée. A Geisenheim, à Oppenheim, Wurzburg et Fribourg en-Brisgau, on les étudie du point de vue de la production des fruits et de la qualité des vins. Chacune de ces stations possède un vignoble expérimental d'une ou plusieurs dizaines d'hectares et la collaboration entre stations facilite les conclusions.

Aujourd'hui, le travail considérable effectué par les différents organismes viticoles se poursuit, avec une patience et une conscience dignes des plus grands éloges. Il n'est pas encore question d'affirmer que le résultat cherché est atteint, mais les premiers faits constatés renforcent dans leur opinion les chercheurs allemands, qu'ils ont adopté la voie scientifique et rationnelle qui les conduira au succès.

P. Marsais et L. Ségal.

L'ALCOOL CARBURANT EN FRANCE ET DANS LE MONDE

(*Suite*)

Cependant, les premiers carburants à base d'alcool consistaient en un mélange alcool-benzol, par moitié. Ces mélanges donnaient, certes, toute satisfaction, mais l'un des éléments composants, le benzol, devait être acheté au dehors parce que notre pays n'en produisait pas en quantité suffisante.

On se préoccupa alors de trouver une autre formule de mélange permettant de se passer si possible de benzol. Un concours fut ouvert à Béziers où se distinguèrent MM. Lorriette, Allenet et Guyot. Les travaux de ces lauréats permirent d'établir que l'alcool utilisé dans la carburation présentait des qualités, mais aussi des défauts que l'on pouvait toutefois corriger par l'emploi de palliatifs divers.

Ainsi se trouve consolidée la nouvelle pratique française des Carburants ou plus exactement la politique dite du « Carburant national ».

L'emploi de l'alcool comme carburant en mélange avec l'essence a donné lieu à de longues controverses.

On ne doit pas oublier, toutefois, que l'addition de l'alcool à l'essence présente deux avantages fondamentaux : son pouvoir décalaminant et son pouvoir antidétonnant. Cependant, le passage de l'essence pure à l'essence alcoolisée nécessite une augmentation sensible de l'avance à l'allumage et, s'il s'agit d'un mélange à forte teneur en alcool, un réglage approprié du carburateur, une légère modification de diamètre de la buse et des gicleurs, ainsi que le rétablissement du niveau à sa cote exacte dans la cuve du carburateur, du fait que la densité de l'alcool est plus grande que celle de l'essence. Par suite, un flotteur et un pointeau réglé pour l'essence ordinaire laisseraient, avec l'essence alcoolisée, le niveau s'établir trop bas (1).

L'emploi de l'alcool dans les moteurs remonte à une trentaine d'années environ, mais il ne devint urgent d'y recourir, en raison des stocks considérables d'alcool accumulés, qu'à partir de 1920.

Dès ce moment, on commença par utiliser un carburant à base d'alcool, lequel était constitué soit par un mélange ternaire de benzol-essence-alcool, par tiers, soit par un mélange binaire alcool-benzol, par moitié. Ces formules étaient satisfaisantes, car l'adjonction de benzol corrigera toujours dans des mélanges de ce genre les imperfections de l'alcool.

Malheureusement, la France n'est pas un gros producteur de benzol et l'importation de ce dernier produit devenait trop onéreuse. On essaya alors d'obtenir industriellement de l'alcool absolu selon une formule (procédé Lorriette) qui permit d'employer un alcool soluble quelle que soit sa proportion dans le carburant. Cette proportion fut limitée à 50 p. 100 d'alcool absolu et à 50 p. 100 d'essence.

Mais les *mélanges carburants* ne furent mis définitivement au point qu'après divers essais successivement sanctionnés par les arrêtés interministériels des

(1) G. Delanghe : Le XXVIIe Salon de l'Automobile. *Génie civil* du 20 octobre 1934, p. 353, 2e colonne.

31 mai 1923, 1er juillet 1932, 22 mars 1933, 3 mai 1933 et, en dernier lieu, par celui du 25 juillet 1933.

Aux termes de ce dernier texte, qui est venu restreindre la latitude accordée aux préparateurs des mélanges de l'espèce, la proportion volumétrique de l'alcool ne pourra désormais être inférieure à 11 ni supérieure à 15 pour 100 volumes d'hydrocarbures.

L'incorporation de l'alcool dans l'essence n'a pas été saluée avec un grand enthousiasme dans les débuts. Elle a dû être imposée par l'État pour mettre fin à des rivalités d'intérêts qui caractérisaient les rapports existant entre les producteurs d'alcool (viticulteurs et betteraviers) et les producteurs de sucre.

Mais les usagers n'avaient pas été consultés. Aussi, manifestaient-ils quelque résistance en protestant d'être obligés de supporter à eux seuls les charges de situations privilégiées faites à divers producteurs.

Cette résistance s'atténuait cependant au fur et à mesure que les dosages prescrits s'avéraient progressivement inoffensifs pour l'alimentation normale et régulière des moteurs.

Les qualités d'un bon mélange tiennent effectivement à la nature de l'alcool employé. Ce dernier, quand il est destiné à la carburation, doit être très pur, car c'est là la condition essentielle pour qu'il n'y ait pas, par la suite, séparation en deux couches distinctes de produits n'ayant pas le même degré de densité par exemple.

Cet alcool doit, en outre, contenir la plus petite quantité possible d'eau — 2 p. 100 tout au plus — pratiquement, il devrait être anhydre ou absolu. Les mélanges sont très sensibles à l'introduction accidentelle de la moindre quantité d'eau. Ils risquent d'être troublés aussi par l'humidité qui, en se condensant, amène un ingrédient nouveau et indésirable.

L'alcool n'est employé à la carburation que depuis peu de temps. C'est ce qui explique les longs tâtonnements et les nombreux essais dont il a été l'objet. A la fin du siècle dernier, et sous la forme d'alcool dénaturé, on tentait d'utiliser l'alcool à l'alimentation de moteurs d'essais, mais les expériences ne se poursuivirent pas plus avant.

Ce ne fut qu'en 1920, lors de l'établissement de taxes intérieures sur les huiles minérales de pétrole, que le législateur encouragea l'addition d'alcool aux hydrocarbures en spécifiant que cette opération entraînerait l'exonération desdites taxes pour les essences et benzols imposables mis en œuvre (articles 104 et 105 de la loi du 25 juin 1920).

Plus tard, cette protection se maintint (arrêtés des 30 mai, 4 juin et 23 septembre 1921) et même s'accentua (loi du 28 février 1923). L'article 6 de ce dernier texte imposa, en effet, aux importateurs l'acquisition mensuelle d'une proportion d'alcool égale au dixième des quantités d'hydrocarbures dédouanées au cours du mois précédent. (Le même pourcentage est toujours appliqué. D. du 24 avril 1937.) Cet alcool (alcool éthylique seulement) devait être réservé à la production de la force motrice et répondre, en outre, à certaines caractéristiques sous peine de retrait des licences d'importation. D'autres prescriptions intervinrent, par la suite, qui sont rappelées, plus loin, à la rubrique des « Mélanges carburants » proprement dits.

Il reste donc à examiner maintenant quels sont les avantages et les incon-

vénients de l'emploi de l'alcool dans la carburation. Les uns et les autres seront présentés d'une façon très schématique :

Avantages

Empêche la formation de calamine et son dépôt sur les parois intérieures des culasses et sur les fonds des pistons.

Cette calamine disparaît toujours, au bout d'un certain temps, par l'emploi continu du carburant alcoolisé décalaminant.

L'incorporation de 10 p. 100 seulement d'alcool empêche le givrage du carburateur.

Supprime le cliquetis et la détonation. Il est donc antidétonant.

Accélérateur de la combustion.

Permet d'adopter des taux de compression plus élevés et procure ainsi des rendements meilleurs.

Plus économique pour les moteurs à haute compression puisque la consommation de carburant est moindre.

Dégagement de gaz moins toxiques que ceux de l'essence pure.

Dans une proportion variant entre 10 et 30 p. 100, et surtout dans la proportion de 20 p. 100, donne un produit homogène et son emploi ne nécessite pas alors le changement du carburateur (les députés du Nord demandaient que pour sauvegarder les intérêts locaux on étendît le pourcentage à 30 p. 100).

En raison de la propriété antidétonante donnée au mélange, l'alcool est, avec le benzol, le secret de toutes les essences vendues sous le nom de supercarburants.

Inconvénients

Par temps froid, et quand le moteur n'est pas encore assez chaud, provoque des départs pénibles et du retard dans la mise en action de moteurs froids.

C'est ce qui fait délaisser le poids lourd pendant l'hiver et notamment pour les voitures souvent à l'arrêt, dont le moteur n'est jamais très chaud (taxis).

Sèche les organes principaux (hauts de cylindres et parois des pistons) que l'on est contraint de lubrifier avec des huiles spéciales.

Corrode les soupapes et les joints, détruit les vernis et les peintures.

Attaque les métaux.

Empêche le réglage du carburateur, la proportion étant variable.

Instabilité du mélange (non homogène) due à la présence de l'eau (séparation en deux couches).

Consommation élevée.

Diminue considérablement la puissance du moteur, d'où baisse de rendement.

Pouvoir calorique inférieur à celui de l'essence (6.000 calories au lieu de 7.500).

Appauvrissement du mélange.

Viscosité plus grande, d'où quantités moins grandes passant par le gicleur.

Nécessaire de le déshydrater à moins que l'on n'ajoute du benzol (mélange ternaire) qui a pour effet de corriger ses imperfections.

Dissolvant actif. Sa présence dans un réservoir d'essence suffit à dissoudre les impuretés solides qui s'y trouvent ordinairement, d'où, à son arrivée dans le carburateur, panne possible.

Évaporation du mélange s'effectue mal, faute de calories suffisantes.

Alfred Hot.

ACTUALITÉS

Chronique bourguignonne

L'été de la Saint-Martin a pris fin en Bourgogne alors que la Foire gastronomique de Dijon fermait ses portes et que la vente des vins des Hospices de Beaune clôturait la suite des Fêtes bachiques, que mon ami Jacques Prieur vous dépeignait récemment avec la verve qui lui est coutumière.

Maintenant c'est là pluie, le brouillard et le froid. Le vignoble a pris son aspect hivernal et le vigneron se hâte de le mettre en état avant les grands froids. Les tailles à fruits ou baguettes qui ont produit, sont coupées, sorties et brûlées et les femmes s'affairent à ôter les pousses inutiles qui, mal placées, au bas des ceps, risqueraient d'être enterrées par le prochain buttage. A la taille définitive de printemps, on serait alors dans l'obligation de donner un déchaussage préalable aux souches pour dégager soigneusement ces rejets indésirables qu'il est nécessaire de couper soigneusement au ras du vieux bois.

Il est, en Bourgogne, une méthode intéressante qui a de plus en plus de partisans et qui vise précisément à éviter cet enfouissement des rejets par le buttage. Elle consiste, simplement, à faire passer les ouvrières dans les vignes, fin juillet-août, une fois les autres travaux finis. Elles font alors tomber tous les rejets du pied dont la majeure partie se décolle ou s'arrache, coupant avec une serpette les pousses déjà aoûtées ou par trop résistantes. Le travail s'effectue ainsi plus rapidement, les pieds au sec et au cours de journées plus longues qu'actuellement d'où avantages sur toute la ligne.

Les vins nouveaux ont pour la plupart terminé leur fermentation et commencent à s'éclaircir. On constate avec plaisir, que ce dépouillement agit favorablement sur leur dégustation, la saveur tannique de certaines cuvées apparaît très diminuée et, on peut augurer, qu'après l'hiver, ces vins auront encore fait un pas vers ce bel équilibre que leur richesse en éléments si divers laisse deviner pour l'avenir. De par leur constitution, ce sont des vins de garde par excellence.

Veiller à ne pas laisser ces vins trop longtemps sur leur lie. Les vendanges cochylisées ont été fortement sulfitées, ce qui était tout indiqué, mais comme on a décuvé très tôt, la fermentation s'est poursuivie en fûts sans aération : Craindre le goût de soufre qu'on signale déjà.

Traitement pour mémoire : Soutirer à l'air et recevoir le vin dans un fût très fortement mèché. (Ce remède très paradoxal pour beaucoup est très efficace, ne pas hésiter à l'utiliser.)

Bon vin et quantité très réduite devaient fatalement amener un raffermissement des prix. De fait, le commerce local prévoyant des cours très en hausse sur les 1937, s'est porté acheteur des récoltes antérieures qui se sont trouvées quelque peu revalorisées.

Il en est de même dans la plupart des régions à vins fins du Centre et de l'Est de la France.

Un déplacement récent qui nous a permis de visiter les vignobles de la vallée de la Loire, de Pouilly-sur-Loire, à Angers (en passant par Sancerre, Vouvray et Saumur) et du Chablisien nous a mis à même de constater que tous les 1937 sont de bonne qualité et a des cours très en hausse.

Partout, la récolte est déficitaire, partout les vignerons vouent aux gémonies la cochylis, l'eudémis, le mildiou et, qui l'aurait cru, les appellations contrôlées par sucroît.

A ce dernier point de vue, partout où nous sommes passés et Dieu sait si nous en avons visité des caves, partout, nous n'avons entendu que récriminations contre cette lamentable réglementation.

Partout les gens s'insurgent contre la brimade inutile qu'on leur impose et dont, surtout, ils n'arrivent pas à entrevoir le but, tant les moyens mis en œuvre pour l'atteindre sont faux, inefficaces et tracassiers.

L'impression qui se dégage d'une telle consultation est que, nulle part, la vraie profession, les vrais vignerons, vivant de la vigne n'ont été consultés en la circonstance. Ils ont été manœuvrés par un aéropage de politiciens en quête de popularité, de fonctionnaires pleins de bonne volonté, certainement, mais peu aptes à prévoir les incidences de mesures peut-être séduisantes pour un théoricien, mais ruineuses pour celui qui produit et surtout qui doit faire vivre sa famille avec sa production.

Vous nous direz qu'à ce super-conseil national siègent des représentants de la viticulture et que par leur voix la « profession organisée » a pu se faire entendre... Braves gens, ils ont été aphones ou, alors, la façon dont ils ont réglé la chose prouve qu'ils n'ont pas les mêmes intérêts que vous, car ils ont trahi la cause de la terre.

Pourquoi, en présence de si grands problèmes, ne pas avoir tenu le contact avec leurs troupes et nous comprenons la protestation de M. Henri Maupoil, au Conseil Général de Saône-et-Loire, quand, s'insurgeant contre la façon dont a été prise la mesure hypocrite de l'affichage obligatoire du degré sur les vins n'ayant pas l'appellation contrôlée, il reprocha au Ministre de l'Agriculture d'avoir pris le décret en question sans consultation préalable des Syndicats viticoles. Judicieusement, il remarquait que, lorsqu'il s'agit de prendre des décrets intéressant les ouvriers, employés de commerce et de l'industrie ou les fonctionnaires, le Gouvernement ne manque pas d'en référer respectueusement à leurs Syndicats et à la C. G. T. « Pourquoi deux poids et deux mesures ? Les viticulteurs sont-ils des Français de seconde zone ? »

Nous avons déjà donné dans une précédente chronique la raison de l'imposition de ce degré :

L'appellation contrôlée ne revalorisant pas les vins qu'elle couvre, on tente de dévaloriser l'appellation simple. Cette mesure, pas très courageuse,

permettra, espère-t-on, sous peu, de pouvoir dire au vigneron : « L'appellation contrôlée se vend quand même plus cher que l'autre. » Beau succès, en vérité.

A l'heure actuelle on peut déjà établir un petit bilan provisoire des avantages de la réglementation :

Chez le consommateur. — Aucun changement. La qualité du vin qu'il reçoit est toujours fonction de la compétence et de la loyauté de son fournisseur. Le vigneron qui a le culte du vin et qui connaît son métier ne vinifiera pas mieux maintenant. Celui qui n'a jamais su soigner ses vins ne deviendra pas subitement un as parce qu'on a changé la couleur du papier qui accompagne ses envois. Cette année, à l'Exposition des Vins à Beaune, n'a-t-on pas dû retirer de la dégustation des vins, pourtant contrôlés sur toutes les coutures, mais, qu'armés de leur seul tasse, les gourmets jugeaient indésirables...

Chez le négociant en vins. — Aucun changement, seule, la couleur des pièces de régie qu'il manipule change. Toutes les combinaisons florissantes d'hier sont encore possibles aujourd'hui... N'insistons pas...

Chez le vigneron. — Celui-là, comme il fallait s'y attendre, est et restera la grande dupe de cette aventure. Incertitudes, brimades, tracasseries, soucis, tout lui tombe sur le dos et par-dessus le marché, comble de l'ironie, c'est encore lui, le plus désargenté, qui réglera la note finale, en payant de sa poche la taxe de 2 francs par hecto... En attendant mieux.

RENÉ ENGEL.

Chronique de législation viticole

DES PLANTATIONS

On ne saurait, en matière de législation viticole, parler de plantations sans évoquer aussitôt les mesures particulières qui sont intervenues à leur endroit. Les articles 85 à 96 du Code du Vin contiennent à cet égard l'ensemble des prescriptions apportées en la matière par les diverses lois qui se sont succédé depuis 1931.

Nous allons donc essayer de présenter les caractères essentiels de cette partie du statut viticole qui est consacrée aux plantations.

Etendue de la législation

Cette législation autorise tantôt les plantations et tantôt les proscrit selon les circonstances.

A. — *Plantations autorisées*

Ces plantations peuvent intervenir dans 3 cas :

1° Quand elles doivent assurer la consommation personnelle des récoltants qui réservent à leurs propres besoins l'intégralité des produits ainsi obtenus ;

2° Quand elles doivent produire des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac ;

3° Quand elles sont réalisées, jusqu'à concurrence de un hectare, par toute personne ne possédant pas ou n'exploitant pas déjà cette surface de vignes. Mais cette sorte de plantation ne peut intervenir que dans les départements où la superficie des vignes en production n'accuse pas d'augmentation depuis 1920. On peut faire remarquer en passant que se trouvent dans ce cas la plupart des départements de grosse production, particulièrement les départements méridionaux où toute plantation nouvelle est interdite même sous forme d'augmentation du nombre de ceps de vigne à l'hectare.

En outre, les plantations prévues à ce troisième § ne peuvent être pratiquées que par des personnes se trouvant à la tête d'une exploitation distincte, c'est-à-dire :

Qui sont en possession d'un titre de propriété ou de location ayant date certaine et devant être représenté à toute demande des agents de contrôle ;

Qui assurent leur culture avec un personnel à leurs gages et qui disposent en propre de leur matériel, de leurs instruments et de leur cheptel.

B. — *Plantations dites de remplacement*

Mais les viticulteurs ont reçu de la loi la faculté de procéder, en dehors des trois cas énoncés ci-dessus, à des plantations d'un caractère particulier.

Il s'agit tout d'abord des plantations qui sont nécessaires pour *assurer l'entretien du vignoble*, étant entendu d'une part que cette pratique visant à la reconstitution du vignoble implique l'arrachage préalable d'un nombre de ceps égal à celui que l'on veut complanter et que, d'autre part, ces pieds de vigne ainsi arrachés n'auront pas été compensés depuis le 1er octobre 1931 par des vignes nouvellement plantées sur le même domaine.

Cette plantation à surface égale et terrain pour terrain ne saurait davantage avoir lieu sur des emplacements de parcelles arrachées ayant fait l'objet d'un engagement quinquennal ou quindécennal aux termes de la législation en vigueur en matière d'arrachage.

De plus, ladite faculté de remplacement n'est pas totale et lorsque le remplacement concerne des vignes arrachées pour d'autres raisons que l'invasion phylloxérique, il n'est autorisé :

Que jusqu'à concurrence de 95 p. 100 de la superficie existante au 1er janvier 1933, pour les vignobles d'une superficie comprise entre 30 et 40 hectares ;

Que jusqu'à concurrence de 94 p. 100 de la superficie existante au 1er janvier 1933, pour les vignobles d'une superficie comprise entre 40 et 50 hectares.

Et ainsi de suite, avec diminution de 1 p. 100 par 10 hectares, sans que, toutefois, la superficie frappée d'interdiction de reconstitution puisse excéder 15 p. 100 de la surface primitive, pour les particuliers et 20 p. 100 de la même superficie pour les sociétés autres que les sociétés familiales, comprenant uniquement des parents jusqu'au deuxième degré.

La même faculté de remplacement existe à l'égard de deux sortes de régions :

1° Dans les régions à appellation d'origine où ne sont pas considérées comme plantations nouvelles :

a) Les plantations, en remplacement, à surface égale, de vignes arrachées depuis moins de cinq ans, au 8 juillet 1933 ;

b) Le remplacement, jusqu'au 1er août 1939, à surface égale, de vignes qui doivent être arrachées dans le délai de 3 ans.

2° En ce qui concerne les autres régions et sous réserve des restrictions contenues au § B ci-dessus, la faculté de remplacer, jusqu'au 1er août 1939, des vignes qui doivent être arrachées dans un délai de trois ans leur est étendue à la double condition :

Que cette opération soit faite dans des départements dont la superficie plantée en vignes ne s'est pas accrue depuis dix ans, au 8 juillet 1933.

Que le remplacement soit effectué avec des cépages autorisés dont la liste a été préalablement dressée, pour chaque département, par l'Office agricole Départemental, sur le rapport du Directeur des Services agricoles.

Néanmoins, cette faculté de remplacement anticipé a été étendue, depuis la loi du 12 juillet 1937 (article 5) à tous les départements métropolitains ou algériens, en ce qui concerne les vignes comportant 75 p. 100 au moins de cépages prohibés.

Elle constitue donc une mesure très libérale puisque par ailleurs elle n'est pas limitée aux vignes complantées exclusivement en cépages prohibés et qu'elle subsiste lorsque, dans une parcelle, la proportion des plants interdits atteint 75 p. 100 (article 5 précité).

Ainsi a-t-on contribué à trouver en partie la solution du problème des hybrides producteurs directs.

Signalons à ce sujet que sont présentement prohibées en vertu d'un décret du 18 janvier 1935 les plantations de Noah, d'Othello, d'Isabelle, de Jacquez, de Clinton et d'Herbemont.

Enfin, ces plantations de remplacement ne peuvent avoir lieu si la déclaration de l'arrachage des vignes à remplacer n'a pas été souscrite auparavant à la Recette buraliste.

C. — *Formalités*

Quelle que soit la nature de la plantation envisagée, les intéressés sont tenus d'en faire la déclaration, un mois à l'avance, tant à la Mairie de leur commune sur le territoire de laquelle doit être effectuée la plantation qu'à la Recette buraliste desservant cette commune. La première de ces deux déclarations permet au Maire de dresser la liste des surfaces plantées qu'il doit adresser, avant le 15 mai de chaque année, à l'Administration des Contributions indirectes.

Ces déclarations de plantations doivent mentionner :

Les nom, prénoms, domicile et qualité du déclarant et, s'il y a lieu, les mêmes indications relatives à la personne (individu ou société) pour le compte de qui la plantation sera faite ;

La situation des terrains (département, commune et lieudit) déjà plantés en vignes que le bénéficiaire de la plantation possède ou exploite, tant en France qu'en Algérie, et la superficie de ces terrains ;

La situation et la contenance du terrain à encépager, avec toutes les indi-
ceptibles d'en permettre l'identification. Si celle-ci en peut être

établie à l'aide du plan cadastral, le déclarant est tenu de fournir alors un plan qui doit être dressé, soit par le service topographique, soit par un géomètre assermenté ;

La date à laquelle la plantation doit être opérée et l'objet de celle-ci en distinguant dans quelles conditions l'encépagement doit s'effectuer (encépagement dans la limite légale, consommation familiale, remplacement terrain pour terrain, vins bénéficiant d'une appellation d'origine, etc...).

Contrôle et pénalités

En vue d'assurer un contrôle efficace des plantations ainsi autorisées, les agents des Contributions indirectes sont fondés à se faire représenter la comptabilité des producteurs de plants ainsi que celle des entrepreneurs de défonçage.

Par ailleurs, les infractions aux diverses dispositions relatives aux plantations de toute nature sont constatées et poursuivies comme en matière de Contributions indirectes. Elles sont punies d'une amende de 100 à 500 francs avec affichage de jugement et, en cas de récidive, de la même peine, ainsi que d'une peine de huit jours à un mois d'emprisonnement, le tout sans préjudice, le cas échéant, des pénalités édictées par d'autres textes.

A ces peines s'ajoute, en cas d'infraction aux dispositions réglementant d'une manière générale les plantations permises et celles de remplacement, le paiement d'une amende de 10.000 francs par hectare ou fraction d'hectare de vigne plantée en excédent, amende qui s'applique annuellement pendant toute la durée de la plantation irrégulière.

LE BOSC.

La Confrérie des Chevaliers de Tastevin

« *Tastevin en main* » : c'est l'une des devises de la très digne et très noble confrérie des Chevaliers du Tastevin, qui tient son siège à Nuits-Saint-Georges, et ses agapes en de célèbres lieux, tel le château du Clos-Vougeot : c'est la nouvelle façon de lui présenter les armes.

S'il me fallait, d'un mot ,définir ce qu'est la Confrérie, oserais-je dire que c'est une sorte de *Rotary* des gens qui, de toutes leurs forces servent le vin pour sa chaleur, sa beauté et sa grâce ; un Ordre où n'est pas admis qui veut, mais seulement qui a fait ses preuves en œuvrant de son mieux — et de n'importe quelle manière pourvu qu'elle soit utile — en faveur de ce pur trésor français : la vigne et son vin.

Des noms ? Il me faudrait établir ici une liste qui serait un Gotha des arts, des sciences et des lettres — du commerce aussi, de ce négoce où la tâche se transmet de père en fils pour le meilleur renom de notre Bourgogne. Citerai-je pourtant parmi les honorables chevaliers tel romancier comme Claude Farrère, tel artiste comme le peintre André Galland, tel fervent de gastronomie comme le

docteur Gotteschalte, ou bien encore tel lettré comme Georges Rozet, qui s'honore avec raison du titre de grand historiographe de l'Ordre ? Et l'on m'excusera de rappeler en passant que M. Prosper Gervais, président de la Société des Agriculteurs de France en même temps que des Viticulteurs de France, a vu consacrer cinquante années de dévouement à la cause de notre cher et grand vin par l'octroi du sautoir aux armes de Bourgogne — sang et or — à quoi pend le « tastevin », la tasse plate d'argent ciselée de pampres. Après lui, d'autres plus récemment l'ont reçu, et c'était hier encore l'ambassadeur des Etats-Unis, William Bullitt, ou M. Marcel Ollivier, président de la C. G. T. — l'autre, la Transatlantique. Les uns et les autres ont, comme nous tous, reçu la consécration de l'Ordre avec gratitude...

Au surplus, il ne s'agit pas d'un ordre pour rire... Il a son grand-maître, l'aimable Georges Faiveley ; son grand pilier général — un titre qui dit bien ce qu'il veut dire ! — en la personne du doux et puissant Maurice Thouvenin ; son grand chancelier, Camille Rodier, qui est une âme agissante en une activité féconde. Il a son Conseil, qui préside aux cérémonies en robes rouges brodées d'or, et son rituel qui, pour sacrifier souvent au comique cher au maître Rabelais, n'en est pas moins rempli d'enseignements profonds et, à mon sens, salutaires.

Que de choses excellentes, en effet, et capitales pour le renom de la divine Bourgogne, se cachent sous l'apparence bonhomme des réceptions au Tastevin. Et comme il faut rendre grâce à ces gens d'avoir compris que la meilleure propagande est celle qui se garde, comme de peste, de l'ennui...

Alors que tant de nos régions, ou de nos produits, se laissent aller à une propagande inspirée, certes, des meilleurs sentiments, mais insipide ou — c'est plus grave — ennuyeuse — on a eu le talent ici, d'unir le bien boire, le bien manger, le bien dire et le bien rire ; on a créé la diffusion joyeuse. En vérité, cette Confrérie du Tastevin est une trouvaille de génie.

La manifestation la plus apparente de son activité — car il en est d'autres, et non sans valeur — consiste en de joyeuses agapes périodiques : la confrérie « tient chapitres » (1), et l'on banquète en savourant les plus nobles crus de Bourgogne. Car s'il est constant que l'amour du vin exige non seulement qu'on le boive, mais qu'on en parle, il n'en demeure pas moins qu'on est bien plus à l'aise pour en parler à travers le monde quand on l'a goûté tout d'abord.

Ce sont donc des festins où l'on boit beaucoup de vins ; mais il ne faut pas croire qu'on y boit beaucoup de vin. Il ne s'agit pas ici d'un distinguo subtil, mais d'une vérité première de l'Ordre : on y professe qu'un Chevalier du Tastevin doit apprécier la qualité d'abord, et que la quantité n'importe : au surplus, son serment l'oblige à remonter sans trébucher l'escalier de pierre qui conduit au « caveau nuiton » où se tiennent les agapes en maintes occasions : escalier en colimaçon à la rampe de fer, qui s'enfonce sous terre pour conduire à la curieuse

(1) Les deux chapitres d'automne ont été tenus les 30 octobre et 13 novembre derniers. Le premier était consacré à la réception de nouveaux membres ; le second a ouvert le cycle des *Trois Glorieuses*, à Nuits, à Beaune, à l'occasion de la vente des vins des Hospices et à la Paulée de Meursault.

salle voûtée où, sous l'éclat des lampes, le Conseil de l'Ordre, en robes de parade, intronise les nouveaux chevaliers. . . . .

Je ne sais pas si des esprits superficiels ont été tentés, parfois, de moquer cette institution qui semble d'un autre âge. Comme ils ont eu tort, s'ils l'ont fait ! Car sous le couvert des rites plaisants, comme la Confrérie des Chevaliers du Tastevin aura bien servi la Bourgogne ! En permettant à d'honnêtes gens — au sens du grand siècle — de se retrouver périodiquement au cœur du terroir qu'elle prône et vénère, elle leur a donné plus fortement l'amour de la province à travers et par-dessus l'amour respectueux du vin. Le sautoir sang et or, où pend la tasse argentée, n'est pas seulement — n'est pas surtout — la récompense d'efforts désintéressés en faveur du Bourgogne. Il est comme un appel permanent de la région bénie à ceux qui s'engagent en le recevant, à contribuer de toutes leurs forces et de toute leur influence, en quelque sens que celle-ci soit orientée — arts, lettres, commerce — à travailler, à donner à travers le monde à notre Vin, la place qu'il mérite.

D. DUDON.

(*L'Officiel du commerce des vins, cidres et spiritueux*, novembre 1937.)

La production des jus de fruits

Les producteurs de jus de fruits français se sont réunis en Assemblée générale, le 22 octobre 1937, sous la présidence du Dr Giraudon, président de l'Union nationale des producteurs de jus de raisin et de jus de fruits français, pour envisager la situation du marché et l'action à entreprendre.

Après avoir adopté le procès-verbal de la dernière séance, examiné la situation comptable, et pris connaissance de l'activité du bureau, qui a participé à de nombreuses manifestations nationales et internationales, les producteurs de jus de fruits appartenant à l'Union nationale ont décidé à l'unanimité de protester contre la concurrence déloyale et inacceptable que font aux véritables jus de fruits les boissons mises en vente sous l'appellation « Jus de fruits » ou des dénominations de fantaisie, et qui ne sont que des boissons diluées et sucrées.

La situation créée par ces pratiques est éminemment préjudiciable aux véritables jus de fruits français, et aux consommateurs, qui ne trouvent pas dans les produits qu'ils achètent la marchandise qu'ils ont cru obtenir.

Les producteurs de jus de fruits ont décidé d'entreprendre une campagne, afin de signaler au public ce fâcheux état de choses, et demandent, afin qu'il y soit remédié, une réglementation établissant le statut légal des jus de fruits.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 195 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. Vin blanc supérieur, 230 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 270 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9°½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 660 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 680 fr. ; Picolo, 680 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 950 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 975 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus ; de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr., 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 16.000 à 21.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.500 à 9.000 ; 2es crus. 4.200 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.800 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.800 à 4.800 fr. ; Graves, 3.500 à 4.500 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr. : Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 340 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 320 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr. ; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Blancs, le degré, 11 fr. 75 à 12 fr.

MIDI. — *Nîmes (6 décembre 1937).* — *Cote officielle* : Vins rouges, 8°5 à 9°5, 16 fr. 50 à 15 fr. 50, 10° et au-dessus, 15 fr. à 14 fr. 25 ; Blancs, 15 fr. à 16 fr., Rosés, 16 fr. 25 à 15 fr. 25, Café, 17 fr. à 16 fr. ; Moyenne 9°, 16 fr. 25.

Montpellier (30 novembre). — Rouges, 9°5 : 15 fr. 75 ; 10° à 10°5 : 15 fr. à 14 fr. 25 ; 11° à 12° : 14 fr. 25 à 14 fr. 75. — Rosés, 16 fr. à 15 fr. 25 — Blancs, 15 fr. 50 à 16 fr. — Vins de café, 16 fr. à 17.

Béziers (3 décembre). — Récolte 1937 : Rouges, 9° à 11°5, 15 fr. 75 à 14 fr. ; Rosés, 9°5 à 11°5, 16 fr. 50 à 14 fr. 75 ; Blancs, 11° à 12°, 00 fr. 00 à 00 fr. 00.

Minervois (28 novembre). — Marché d'Olonzac. Récolte 1937 : de 14 fr. à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (27 novembre). — Vins rouges 1937, de 10° à 12°, 13 fr. 50 à 15 fr.

Carcassonne (27 novembre). — Récolte 1937 : Vins rouges de 9° à 12°, de 13 fr. 50 à 16 fr. 75.

Narbonne (2 décembre). — Vins rouges 1937, 9°, 16 fr. 25 à 16 fr. 50, 9°5, 16 fr., 10° à 10°5, 15 fr. 50 à 14 fr. 75, 11° et au-dessus, 14 fr. à 13 fr. 75.

Sète (1er décembre). — Rouges, 14 fr. » à 16 fr. » — ; Rosés, 14 fr. 50 à 16 fr. 50 ; Blancs, 15 fr. 50 à 17 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 115 fr. à 119 fr. ; seigle, 129 fr. » à 132 fr. » ; sarrasin, 149 fr. à 155 fr. ; avoine, 125 fr. » à 132 fr. ». — Sons, 92 à 96 fr. — Recoupettes, 93 à 97 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 70 à 120 fr. ; Rosa, 100 à 110 fr. ; Saucisse rouge, 70 à 105 fr. ; Sterling, 55 à 65 fr. Nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 à 200 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 220 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 215 à 265 fr. ; foin, 215 à 265 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, » fr. les 100 kgs ; supérieur, 124 fr. » ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés 123 fr. ; de palmistes, 95 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 290 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 15 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 14 fr. 70. — Mouton, 6 fr. à 28 fr. ». — Demi-Porc, 10 fr. 50 à 11 fr. 30. — Longe, 9 fr. 50 à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 100 fr. » à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 90 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. » à 103 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 36 fr. 50 à 40 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique). 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 117 fr. 50 à 120 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 75 ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 13 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 55 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kg , 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % = 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Dattes, 550 à 850 fr. — Clémentines, 500 à 750 fr. — Mandarines, 400 à 550 fr. — Oranges, 350 à 550 fr. — Noix, 550 à 670 fr. — Poires de choix, 600 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 230 fr. — Pommes choix, 280 à 550 fr. — Pommes communes 80 à 200 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Châtaignes, 80 à 140 fr. — Chasselas de Moissac, 800 à 1.200 fr.

Aubergines, 00 à 00 fr. le cent. — Choux nouveaux, 50 à 110 fr. — Artichauts, 100 à 160 fr. — Choux-fleurs, 50 à 250 fr. — Oseille, 200 à 350 fr. — Epinards, 100 à 180 fr. — Tomates du Midi, 170 à 250 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 30 à 80 fr. le 100. — Haricots verts, 300 à 800 fr. — Carottes nouvelles, 160 à 200 fr. — Choux de Bruxelles, 50 à 200 fr. — Navets, 40 à 100 fr. — Cèpes, 650 à 1.300 fr. — Endives, 300 à 370 fr. — Salsifis, 120 à 430 fr. — Pois verts d'Algérie, 300 à 400 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours, Alençon (Orne)